

羊にまつわるエトセトラ

土別を味わう！市内のオリジナルジンギスカン・羊肉料理・羊モチーフ製品・観光場所を紹介するパンフレット



昭和42年(1967年)から士別市に導入されたサフォーク羊。

当時は“畜産振興と土づくり”を目的とされていたが、いまでは士別のまちのシンボルに。

令和2年4月に地域おこし協力隊で4月29日の記念日である“羊肉の日”に合わせ、「サフォーク・羊のまち」ならばと、市内のジスキャン情報を集めようという話に。

でもそもそも、士別の街中で見かけるサフォークをはじめとする羊にまつわるものはどれほどあるのだろうか？

地域おこし協力隊の僕らも把握しきれていない。。。。

そんなことからじまったこのパンフレット。

ぜひ見て楽しんで、興味が出たものを手に取り、味わっていただけますと嬉しく思います。

それでは士別のサフォーク・羊をお楽しみください。

にくかいいこお～
にくかいいこお～

おうちで ジンギスカン編

おうちの炭焼きにも
キャンプのBBQにも♪





羊飼いの家

士別の観光といえば羊と雲の丘。
羊飼いの家、バーベキューハウスで味わえるジンギスカン
をご自宅でも味わえます。
羊肉の柔らかさや切り方にこだわり、秘伝の醤油ベースの
タレに漬け込んだ老若男女問わず好まれる一品です。
ぜひご自宅でもお楽しみください！

☎ 0165-22-2991

士別市西士別町5351
営業時間 11時～15時
(15時以降要予約)
定休日 年末年始



羊飼いの家ラムジンギスカン
750 g (羊肉450gタレ300g)
¥1650(税込)



ラムジンギスカン
本家ラムジンギスカン・ラムスライス
※販売価格は店頭にてご確認ください。

道の駅 侍・しべつ

新発売の道の駅オリジナルジンギスカン。
味付けにこだわり生姜が効いた醤油ベースに仕上がった。
ご飯がすすむジンギスカン。
味付けジンギスカン（外国産、士別産）、生ラムスライスの
三種類販売。
新しい士別ジンギスカンをご賞味下さい。



☎ 0165-26-7097

士別市大通東5丁目440-23
営業時間 9時～18時(5月～10月)
10時～17時(11月～4月)
定休日 年末年始

かわにしの丘 しずお農場

自社農場で飼育した、国内流通羊肉の1%しかないとも言
われている、純国産の流通量がとても希少なサフォークラ
ム肉です。
肉に適度なサシが入り、歯ごたえがありながらもしっかりと
噛み切れるほどの柔らかさ。
ラム肉特有の旨みがほのかに香り、非常に食べやすいと評
判です。

☎ 0165-22-4545

士別市東4条21丁目473-103
営業時間 11時30分～15時
(事前にお電話にてご確認ください)
定休日 水曜・年末年始



【士別産】サフォークスライス 150g
¥1650(税込)





(株)サフォーク



醤油ベースで甘みのあるタレで、お子様からお年寄りまで幅広い世代に好評です。
お好みでラー油・しょうが・ごま油などを混ぜて漬けて楽しんで味わうのも◎です！

士別のサフォークのランドマークが目印です。

☎ 0165-22-1571

士別市大通西8丁目 ふれあい館
営業時間 9時～17時30分
定休日 日曜日



羊肉ロースジンギスカン ラム 500g

※販売価格は店頭にてご確認ください



いろはジンギスカン ラム肉
100g～注文可能

※販売価格は店頭にてご確認ください

いろは肉店



創業70年の味。ロール肉を店内でスライスをしているため、お肉の厚みはお好みに合わせて。炭焼きなら厚めに、ホットプレートなら薄めになど、柔軟にオーダーいただけます。同様にタレについても漬けるかどうかをお選びいただけます。伝統のタレは醤油ベースにリンゴ果汁を入れ、さっぱりとした味付けに。電話受付、着払いの発送も可能です。



☎ 0165-23-2377

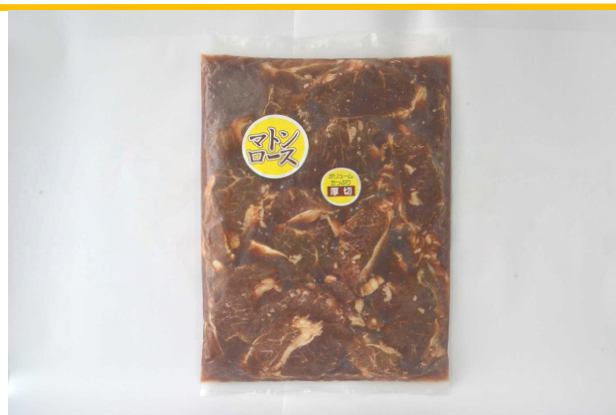
士別市大通東2丁目440
営業時間 9時～19時
定休日 水曜日、第三火曜日

士別生鮮市場

お肉は大自然の中で健康に育った羊肉（マトン）の背ロースを使用し、脂肪分が少なく、旨みはバツグンです。厚さ10mmの厚切りでも、とても柔らかいのが自慢です。旭川の地酒、醤油を使用した当社秘伝のタレでじっくり漬け込んだ伝統の味です。
ラム肉もあり、お子様からお年寄りまでお楽しみいただけます！

☎ 0165-22-0201

士別市南町東4区
営業時間 10時～19時
定休日 年始



味付厚切マトンロース 1kg

※販売価格は店頭にてご確認ください





西條 士別店

しょうゆベースに濃縮りんご果汁とりんご加工品を贅沢に使用したこだわりのタレで優しい甘みを楽しめます。
原料ににんじんを使っており、他では味わえない一品です。
お子様からお年寄りにもぴったり！
ピリ辛味もあります。

☎ 0165-29-2525

士別市大通東16丁目3143

営業時間 10時～20時

定休日 年中無休



西條オリジナル味付ラムジンギスカン 700g

※販売価格は店頭にてご確認ください

スーパーアークス士別店

地元士別で昔ながらのジンギスカンのひとつ。1962年から43年間営業していた士別の老舗スーパー”みしま”の味、みしまオリジナル味付ラムジンギスカン。
輪切りにスライスされたラム肉が、生姜の効いた特製だれに付け込まれています。アレンジとしてさらに生姜をプラスしても◎です。



昔ながらの士別発祥ジンギスカン 600g

※販売価格は店頭にてご確認ください



☎ 0165-23-3181

士別市東4条8丁目

営業時間 9時～21時

定休日 年中無休(元旦休み)

ミニショップ ヤマモト

2018年9月に閉店したAコープ多寄店から引継ぎいだ歴史あるジンギスカン。地元多寄町だけではなく市街地、入浴しにきた地方のお客様も購入することが多い人気の一品。
肉とタレが別になっており、食べる前日にタレと合わせると美味しいジンギスカンになります。

☎ 080-2534-2655

士別市多寄町36線西3番地

営業時間 10時～21時

定休日 第2火曜
(場合により変更あり)



多寄ジンギスカン 1kg

※販売価格は店頭にてご確認ください。





Aコープ朝日

知る人ぞ知る、受注製造の朝日Aコープジンギスカン。
オリジナルのたれは、あらかじめお店で漬けてもらうこともできますし、持ち帰って自分で好きに漬けることもできます。
ご予約はお電話か店頭、お受け取りは店頭のみです。
ぜひ一度お楽しみください！

☎ 0165-28-3240

士別市朝日町中央3761
営業時間 9時～18時
定休日 日曜日・年末年始



Aコープ朝日オリジナルジンギスカン
1kg(羊肉600gタレ400g)
※販売価格は店頭にてご確認ください

リカー&フード かわ井

士別市内ではめずらしい、あっさりみそ風味の味付ジンギスカン。20年前から朝日地域の方々に親しまれている一品。
はじめてお目にした方もこの機会にぜひ一度お試しください。



ラムジンギスカン みそ味 1kg
※販売価格は店頭にてご確認ください



☎ 0165-28-2001

士別市朝日町中央3813
営業時間 8時～20時
(日曜18時まで)
定休日 年中無休



にくたべいこお～
にくたべいこお～

おみせで 羊肉料理編

羊肉を使った絶品グルメ





レストラン羊飼いの家



羊と雲の丘で飼育したサフォークラムは品質を高めるために飼育頭数を制限しているため無くなり次第終了のラム焼肉定食。
士別産のサフォークラムを利用したラムバーグのスープカレー人気の一品です。

☎ 0165-22-2991

士別市西士別町5351
営業時間 11時～15時
(15時以降要予約)
定休日 年末年始



ラム焼肉定食

- 士別産 ￥2500(税込)
- オーストラリア産 ￥1500(税込)



士別産サフォークラム串 ￥250(税込)
ラム肉コロッケ ￥180(税込)

道の駅 侍・しべつ



士別産サフォークラムを使用したラム串。
臭みが少なく、噛めば噛むほどジューシーなラム串。
間に挟んだ玉ねぎがジューシーさをほどよく調整。
駅長自ら焼き上げるラム串は士別産サフォークラムを手頃で食べられる一品です。
ラム肉コロッケも新登場。じゃがいもとミンチにした士別産サフォークラムを合わせたコロッケ。
ぜひご賞味下さい。※5月～10月まで

☎ 0165-26-7097

士別市大通東5丁目440-23
営業時間 9時～18時(5月～10月)
10時～17時(11月～4月)
定休日 年末年始



武士-TAKESHI-



令和3年5月オープンしたばかりの道の駅のレストラン。
士別産サフォークラムを使用したジンギスカンもあるが、
年中食べられるジンギスカン定食が人気メニュー。
甘辛醤油ベースのジンギスカンは鉄板の上に乗って熱々のままいただける。
道の駅に寄ったときはぜひジンギスカン定食を！

☎ 0165-26-7666

士別市大通東5丁目440-23 道の駅内
営業時間 11時～20時30分
(Lo.20時)
定休日 年末年始



ジンギスカン定食

※販売価格は店頭にてご確認ください





和風レストラン てしお



てしお名物サフォーク丼！
備長炭と秘伝のタレを使って、やわらかジューシー！
サフォーク丼専用の特製ごはんと一緒にどうぞ！
そばセットなど豊富なメニューを取り揃えています。

☎ 0165-22-4500

士別市大通北 8 丁目135-29
営業時間 11時～19時
※月曜のみ11時～14時
定休日 年中無休



サフォーク丼 ￥1050(税込)



羊骨ラーメン各種

※販売価格は店頭にてご確認ください

ペコラキッチン



2022年4月よりペコラキッチンで羊骨ラーメンが復活！！
丁寧に旨味を抽出した羊骨の出汁がクセになる。
また食べたくなる絶品！
ぜひご賞味下さい。

☎ 0165-22-4545

士別市東4条21丁目473-103
営業時間 11時30分～15時

(事前にお電話にてご確認ください)

定休日 水曜・年末年始



士別 inn 翠月



毎年、強豪実業団チーム（駅伝）が多く利用する宿泊施設。
フロントには各チームのユニフォームが飾ってある。
レストランコスモスでは羊肉を使用し他メニューが4種類、
おなじみのジンギスカン、ラムとろ丼、スープカレー、
塩ザンギも味わえます。
選手、市民、観光客にも人気のお店です。

☎ 0165-29-2233

士別市南士別町1871-21
営業時間 11時～20時30分
定休日 年末年始



ラムとろ丼

※販売価格は店頭にてご確認ください





せいふう館



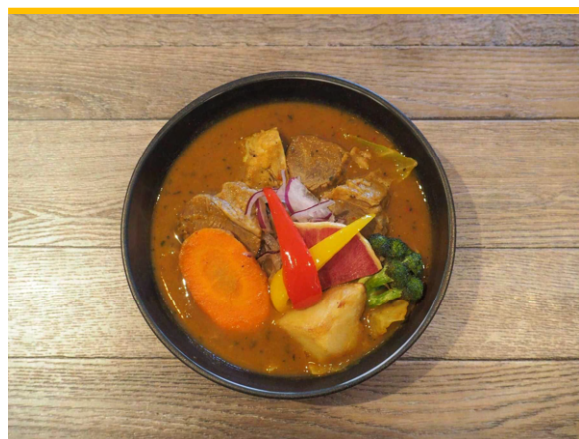
羊の肉をふんだんに使ったメーレンチカツ。
カツの中にはチーズが入っていて、羊独特の風味がマイルドになっています。
ソースはメーレンチカツに合うように特製、手作りです。

☎ 0165-28-3988

士別市朝日町中央4520
営業時間 11時～15時
(Lo.14時30分)
定休日 日、月曜日



メーレンチカツ定食 ¥890(税込)



ラムのスープカレー ¥1320(税込)

Rojiura Curry SAMURAI.ふる里



『ラムのスープカレー』8品目の野菜とゴロッとした入ったスープカレーです。ラム肉はとても柔らかく、老若男女に大変人気のスープカレーです。
ここでしか味わえない一品です！
ぜひお楽しみください！

☎ 0165-26-2066

士別市多寄町36線西3
営業時間 ランチ 11時～15時
ディナー17時～20時30分
定休日 不定休



居酒屋 やまもと

店主が厳選したラムを丁寧に1本ずつ刺したラム串。ラムの旨みと香りをふんだんに味わうことができます。
ラムスペアリブは骨付き肉を焼き、オリジナルソースで味付けられた一品。
事前予約をすることでラムサラダ、ラムハンバーグなど様々なラム料理を楽しむこともできます！
ぜひお楽しみください！

☎ 0165-23-0225

士別市大通東5丁目
営業時間 17時～
定休日 日曜日



ラム串

※販売価格は店頭にてご確認ください



菓子たべいこお～
羊毛みにつけよ～

ひつじ

関連製品編

かわいい、美味しいおみやげ
じぶん用にもどうぞ♪





めん羊工芸館「くるるん」

士別産の羊毛を使用したセーター、マフラーをはじめとしたニット商品。染料も士別で取れた草花木果を使用。士別で育った羊毛を丁寧に手洗いしたのち、士別産の染料で染め上げ、糸を紡ぎ、心を込め編んでいます。これらすべての工程をくるるんのスタッフで行っており、色もサイズもオーダーメイドでき、あなただけの一品をお作りします。

☎ 0165-23-3793

士別市西士別町5351

営業時間 9時～17時

(冬期10時～16時)

定休日 水曜日・年末年始



ニットセーター、マフラーなど

※販売価格は店頭にてご確認ください



ニットセーター、マフラーなど

※販売価格は店頭にてお確かめください。

(株)サフォーク

羊毛を使用したニットセーターは、16名のパートナーによる手作りで柔らかな風合い、温かみを味わうことができます。

原毛を紡ぎ、ひとつひとつ丁寧に手編みをしています。サイズオーダーも可能です。温度だけではなくぬくもりをぜひお楽しみください。



☎ 0165-22-1571

士別市大通西8丁目 ふれあい館

営業時間 9時～17時30分

土曜日～12時

定休日 日曜日、祝日

社会福祉法人 士別愛成会るんべる

サフォークの羊毛を使用した手作りストラップ。るんべるに通う利用者さんが丁寧に作り、スタッフが仕上げを確認しています。

ひつじの目が動いて可愛らしく、鈴の音も心地よいです。

プレゼントやお土産に！ご自分用にもぜひ！

☎ 0165-23-0005

士別市東4条11丁目

営業時間 9時～17時

定休日 土日祝祭日



ひつじストラップ 1個 ￥350円(税込)

販売箇所：るんべる事務所、士別駅売店、
翠月、西條士別店



道の駅 侍・しべつ

ブランド羊肉「士別サフォークラム」をハンバーグにしたライスバーガー。

天塩川の清流と大きな寒暖差により甘みが強くもちもちした食感が味わえる「士別米」で挟んだこの一品。

山わさび白醤油漬けの香りと北海道産チーズのマイルド感で、北海道らしさも味わえます。

ひつじのおやきもかわいらしい形で新発売。

士別の大豆、つくも4号を使用したあんこ、士別産ラム肉を使用したキーマカレーを包んだ士別おやきです。

☎ 0165-26-7097

士別市大通東5丁目440-23

営業時間 9時～18時(5月～10月)
10時～17時(11月～4月)

定休日 年末年始



ライスバーガー 180g ￥880(税込)

ひつじのおやき 各種

※販売価格は店頭にてご確認ください。



ひつじのクッキーめえ～いっぱい

※販売価格は店頭にてご確認ください

(有)もり屋

ソフトクリーム屋のあいすくりんで、上士別は創温手 順工房の塚本さんのサフォーク木工品にインスピレーションを受け、製作することに。

従来のレーズンクリームからファーム佐藤さんの木苺を使用したクリームにバージョンアップ！

士別産の米粉を使用したクッキーはそのままだに甘酸っぱいクッキーに仕上がりました。

☎ 0165-23-3825

士別市東5条5丁目12番地

営業時間 9時～18時30分
(日曜・祝日18時まで)

定休日 月曜日



美吉屋製菓

サフォークの形のもなかに、顔はチョコのコーティング、中にはつぶあんとおもちが入っています。

どうしておもちが？実は商品名の“こもちめんよう”は子持ちと小餅のダブルミーニング！

1982年サフォーク研究会が発足した当時に、サフォークでのまちづくりのひとつとして製作。これまで35年以上作り続けています。士別のお土産におすすめです。ぜひ連休のおうちのだんらんにも。

☎ 0165-23-2047

士別市大通西1丁目

営業時間 9時～18時30分
祝日～18時

定休日 日曜日



こもちめんよう

※販売価格は店頭にてご確認ください



リカー&フード かわ井

●食肉加工後に廃棄されていた士別産の羊骨をベースにしたスープと、サフォーク肉の小籠包。もちもちとした食感のいも餅の中に“じゅわっと”広がるラム肉を使用した餡とスープがベストマッチ。

●地元の生乳を自社工場で製造しミルクベースにリニューアル。ビートオリゴの甘みを加え、すっきりとした味わいのアイスバー。プレーン、トマト(三栄アグリ)、かぼちゃ(BLUE SEEDS)、新しくいちごミルクも加わりの4フレーバーで、何本でもいける士別が詰まったアイスです。

☎ 0165-28-2001

士別市朝日町中央3813

営業時間 8時～20時
(日曜18時まで)

定休日 年中無休



●羊籠包(ようろんぼう) 12個入

¥1580(税込)

●アイスバー各種 1本

¥160(税込)

トリタ製菓

50年以上続く、昔ながらのサフォークせんべい。焼き型を使用した手焼きせんべいで、サフォークのランドマークが目印です。地元の皆様からも親しまれ、帰省時のお土産などにもお買い求めいただけます。

☎ 0165-23-3356

士別市大通北1丁目301-1

営業時間 10時～19時

定休日 月曜日



サフォークせんべい

※各種販売価格は店頭にてご確認ください。

日の出食品

サフォークラーメンは自然乾燥ラーメン。一般の乾麺と違い、乾燥に3日かけております。自然に熟成しながら乾燥していき、麺の命であるコシがしっかりしており、まるで生麺のような味わいをいつでも楽しめます。道の駅限定でサフォークお揚げも販売しております。サフォークの形で顔と足に焦げがついているのが特徴です。

☎ 0165-23-2410

士別市東5条5丁目

営業時間 10時～18時

定休日 日曜日



サフォークラーメン(しょうゆ、みそ、しお)
サフォークお揚げ

※販売価格は店頭にてご確認ください。



Fu's room

食肉加工後に廃棄されていた北海道士別市の羊の原皮を活用し製品化した「サフォークレザー」。
羊革特有の軽さと柔らかな手触りに加え、タンニン鞣しを施した革は適度なハリがあり手にしっとりと馴染みます。
サフォークレザーはタンニン鞣しの天然皮革の中でも色ムラの特徴があり、それぞれの革の表情の違いをお楽しみいただける革素材です。

☎ 011-812-8889

札幌市南区澄川5条4丁目2-1

営業時間 10時～19時

定休日 月、火曜日



サフォークレザーを使用した革製品を各種取り揃えております。士別市内でも購入できます。

販売箇所：羊と雲の丘、しずお農場
道の駅 羊のまち 侍・しべつ

さらっとムレない天然ウールを100%贅沢に使用しました。



WOOL
羊毛

ウールは化学繊維の
30～40倍の吸湿性！

羊毛ふとん、羊毛まくら

※販売価格は店頭にてお確かめください。

(有)寝具のいのうえ

「羊のまち 士別」で羊毛ふとんなどを製造・販売しています。羊毛ふとんを1枚からオーダーメイドで対応いたします。羊毛は、一般的なポリエステル繊維の30～40倍の吸湿性！しかも優れた排湿性でサラッと快適。頭に優しいオリジナル羊毛まくらも好評です。

通販サイト『羊毛ふとん専門グッスリー』で検索を！

<https://store.shopping.yahoo.co.jp/goodslee/>

☎ 0165-23-2401

士別市西1条9丁目

営業時間 10時～18時

定休日 日曜日

さらっとムレない天然ウールを100%贅沢に使用しました。



ウールは化学繊維の
30～40倍の吸湿性！

WOOL
羊毛

羊おっていこお～
風きっていこお～

ひつじ

観光体験編

士別に来たらこれ！

見て、やって、ぜひお楽しみに♪





シープドッグショー(羊飼いの家)

牧羊犬のボーダーコリーが40頭のサフォークが大地を駆け巡る姿を間近で見ることができ、放牧場でゆったりとした時間をお楽しみいただけます。
羊たちとより近くで触れ合える貴重な機会をぜひ体験してみてください。

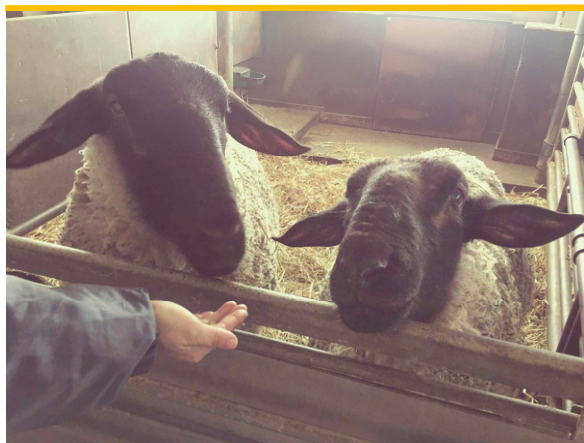
☎ 0165-22-2991

士別市西士別町5351
営業時間 11時～17時
(17時以降要予約)
定休日 年末年始



GWや夏休みなどに開催しています！

※開催予定はHP、SNSで更新いたします。



**サフォーク以外にもたくさんの羊たちが
お待ちしております！**

入場料 大人200円 子ども100円

世界のめん羊館

他で見ることのできない世界中の15種類の羊たちが
お待ちしております。種類によって異なる見た目、鳴
き声を楽しむことができます。

また、100円でエサやり体験もできます。
ぜひご家族やご友人、カップルでお越しください！



☎ 0165-22-2991

士別市西士別町5351
営業時間 11時～17時
(17時以降要予約)
定休日 年末年始

めん羊工芸館「くるるん」

士別産サフォークの羊毛を使用した手作りストラップ
づくり。小学4年生以上から体験いただけます。

ぜひ親子でのお楽しみください。

また、小さなお子様用のメニューもございますので、
お気軽にお問い合わせください。

☎ 0165-23-3793

士別市西士別町5351
営業時間 9時～17時
(冬期10時～16時)
定休日 水曜日・年末年始



ニードルのストラップづくり

※体験料金はHPにてご確認ください



羊飼いが始める 焚き火キャンプ場 士別ペコラ

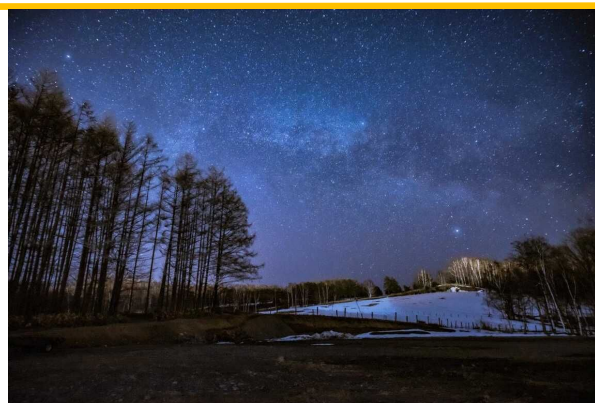
日中は羊を望み、夜には一面に広がる星空を眺めることのできるキャンプ場です。
プライベートを確保したスペースや、しずお農場産サフォークを使ったBBQで、ゆったりと上質な時間をお過ごしいただけます。

☎ 0165-22-4545

士別市東4条21丁目473-103

営業時間 右記ウェブサイトをご確認ください。

定休日 なし



2021年シーズンは4月28日からOPEN！

キャンプ場検索・予約サイト「なっぷ」
<https://www.nap-camp.com/hokkaido/14322>

ファームイン

窓からは星空や外の風景が見え、大自然の中の宿泊をご満喫いただけます。
また夕食付きのプランではしずお農場産プレミアムサフォークで焼き肉をお楽しみいただけます。
ここでしか味わえない特別な時間をぜひお過ごしください。



☎ 0165-22-4545

士別市東4条21丁目473-103

営業時間 お電話にてご確認ください

定休日 水曜・年末年始

クルージングツアー

羊と雲の丘から見える「しべつ」をトラクターでご案内します。
羊の歴史、しべつの歴史を風を感じながら体験しませんか？

☎ 0165-22-2991

士別市西士別町5351

営業時間 11時～17時
(17時以降要予約)

定休日 年末年始



GWや夏休みなどに開催しています！

※開催予定はHP、SNSで更新いたします。

この度、
羊にまつわるエトセトラをご覧いただきありがとうございます。

今回掲載させていただいた店舗情報は
令和4年4月26日時点の情報となります。

新型コロナウイルス等により店舗の営業時間、
定休日、商品等に変更がございます。
あらかじめご了承ください。

ご利用されるお客様は事前にSNSやホームページ、
店舗へのご確認を御願い致します。

「おかえり」と
毎日声をかけてくれたあの人は
元気にいるだろうか。
会いにはなかなか行けないけど
心はいつでもそばに。

私にできること

士別市 ふるさと納税



お問合せ先
士別市商工労働観光課観光係
☎0165-26-9707



ジンギスカン 取扱店一覧

取 扱 店	住 所	電話番号	営業時間	定休日
羊と雲の丘	西士別町5351	0165-22-2991	11時～16時	年末年始
道の駅 侍・しべつ	大通東5丁目440-23	0165-26-7097	9時～18時(5月～10月) 10時～17時(11月～4月)	年末年始
しずお農場	東4条21丁目 473-103	0165-22-4545	お電話にてご確認ください。	
(株)サフォーク	大通西8丁目 ふれあい館	0165-22-1571	9時～17時30分 ⓪9時～12時	日曜日 祝祭日
いろは肉店	大通東2丁目440	0165-23-2377	9時～19時	水曜日 第3火曜日
士別生鮮市場	南町東4区	0165-22-0201	10時～19時	年始
西條 士別店	大通東16丁目 3143	0165-29-2525	10時～20時	年中無休
スーパーアークス 士別店	東4条8丁目	0165-23-3181	9時～21時	元旦
ミニショップ ヤマモト	多寄町36線西3	080-2534-2655	10時～21時	第2火曜日 不定休
Aコープ 朝日店	朝日町中央3761	0165-28-3240	9時～18時	日曜日 年末年始
リカー&フード かわ井	朝日町中央3813	0165-28-2001	8時～20時 ⓪～18時	なし

羊肉料理提供店 取扱店一覧

取 扱 店	住 所	電話番号	営業時間	定休日
レストラン 羊飼いの家	西士別町5351	0165-22-2991	11時～16時	年末年始
道の駅 侍・しべつ	大通東5丁目440-23	0165-26-7097	9時～18時(5月～10月) 10時～17時(11月～4月)	年末年始
武士-TAKESHI-	大通東5丁目440-23	0165-26-7666	11時～20時30分	年末年始
和風レストラン てしお	大通北8丁目135-29	0165-22-4500	11時～19時 ⓪11時～14時	なし
ペコラキッチン	東4条21丁目 473-103	0165-22-4545	お電話にてご確認ください。	
士別 inn 翠月	南士別町1871-21	0165-29-2233	11時～20時30分	年末年始
せいふう館	朝日町中央4520	0165-28-3988	11時～15時	日、月曜日
Rojiura Curry SAMURAI ふる里	多寄町36線西	0165-26-2066	ランチ 11時～15時 ディナー17時20時30分	不定休
居酒屋 やまもと	大通東5丁目	0165-23-0225	17時～	日曜日

羊関連製品 取扱店一覧

取 扱 店	住 所	電話番号	営業時間	定休日
めんよう工芸館 くるるん	西士別町5351	0165-23-3793	9時～17時 冬期10時～16時	水曜日 年末年始
(株)サフォーク	大通西8丁目 ふれあい館	0165-22-1571	9時～17時30分 ⓧ9時～12時	日曜日 祝祭日
社会福祉法人 士別愛成会るんべる	東4条11丁目	0165-23-0005	9時～17時	土、日曜日 祝祭日
道の駅 侍・しべつ	大通東5丁目440-23	0165-26-7097	9時～18時(5月～10月) 10時～17時(11月～4月)	年末年始
(有) もりや	東5条5丁目12	0165-23-3825	9時～18時30分 ⓧ、ⓧ～18時	月曜日
美吉屋製菓	大通西1丁目	0165-23-2047	9時～18時30分 ⓧ～18時	日曜日
リカー＆フード かわ井	朝日町中央3813	0165-28-2001	8時～20時 ⓧ～18時	なし
トリタ製菓	大通北1丁目	0165-23-3356	10時～19時	月曜日
日の出食品	東5条5丁目	0165-23-2410	10時～18時	日曜日
Fu's room	札幌市南区 澄川5条4丁目2-1	011-812-8889	10時～19時	月、火曜日
(有)寝具のいのうえ	西1条9丁目	0165-23-2401	10時～18時	日曜日

羊観光体験 施設一覧

取 扱 店	住 所	電話番号	営業時間	定休日
羊と雲の丘観光 株式会社	西士別町5351	0165-22-2991	11時～16時 16時以降要予約	年末年始
めん羊工芸館 くるるん	西士別町5351	0165-23-3793	9時～17時 冬期10時～16時	水曜日 年末年始
焚き火キャンプ場 ペコラ	東4条21丁目 473-103	0165-22-4545	お電話にてご確認ください。	



サフォークランド士別プロジェクト



士別観光協会



士別市地域おこし協力隊



しべつ〜リズム